

# 长春麦芽糊精 麦芽糊精销售 沈阳恒之盛

产品名称	长春麦芽糊精 麦芽糊精销售 沈阳恒之盛
公司名称	沈阳恒之盛商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市大东区东北大马路392-1号1-11-16
联系电话	13898894461

## 产品详情

麦芽糊精在造纸工业中的应用 麦芽糊精具有较好的流动性及较强的粘合能力，在国外已将其应用于造纸行业中，麦芽糊精价格，作为表面的施胶剂和涂布（纸）涂料的粘合剂，国内有的造纸厂将其应用于铜版纸的生产，长春麦芽糊精，用于表面旋胶时，不但吸附在纸面纤维上，同时也向纸内渗透，提高纤维间的粘合力，改善外观及物理性能。用它代替先前的干酪素或聚乙烯醇，麦芽糊精厂商，可显著降低生产成本和能耗。

用在豆奶粉、速溶麦片和麦乳精等营养休闲食品，具有良好的口感和速溶增稠效果，避免沉淀分层现象，能吸收豆腥味或奶膻味，延长保持期，参考用量10%~25%。

在固体饮料，如奶茶、果晶、速溶茶和固体茶中使用，能保持原产品的特色和香味，降低成本，产品口感醇厚、细腻，味香浓郁速溶效果很好，抑制结晶析出。乳化效果好，载体作用明显。参考用量10%~30%。适于生产咖啡伴侣的DE24~29的麦芽糊精，用量可高达70%。

麦芽糊精系列产品均以淀粉为原料，经酶法工艺控制水解转化而成。淀粉是由许多葡萄糖分子聚合而成的碳水化合物；它的分子结构中大部分是以  $\alpha$ -(1,4)键连接，少量是以  $\alpha$ -(1,6)键连接。利用耐高温  $\alpha$ -淀粉酶对淀粉的催化水解具有高度的专一性，即只能按照一定的方式水解一定种类和一定部位的葡萄糖苷键的特别性能，仅水解淀粉，不分解蛋白质、纤维素等。所以麦芽糊精是以玉米、大米等为原料，经酶法控制水解液化、脱色、过滤、离子交换、真空浓缩及喷雾干燥而成。其视密度在0.5g/cm<sup>3</sup>以下，遇水易分散溶解。

长春麦芽糊精-麦芽糊精销售-沈阳恒之盛(推荐商家)由沈阳恒之盛商贸有限公司提供。沈阳恒之盛商贸

有限公司在无机盐这一领域倾注了诸多的热忱和热情，沈阳恒之盛一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：贺先生。